



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZİLER HELVASI (EDİRNE)

300 gr. bal
Yarım kg. su
200 gr. tereyağı
400 gr. un
100 gr. antepfıstığı

Bir tencerede bal ile suyu birlikte kaynatarak sıcak tutun. Diğer tencerede tereyağını eritin ve kızmadan ateşten alın. Bir elinizle unu serpip öbür elinizle unu yağa yedirin. Tencereyi kısık ateşe oturtup, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak helvayı 10 dakika kavurun. Fıstıkları katın.

Sıcak olan şurubu azar azar helvaya ekleyip topak kalmayınca kadar yedirin. Yeniden biraz kavurup, aynı işlemi yapın.

Un kokusu tümüyle gidince karıştırıp kapağım kapatın. Ateşten alın ve 30 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenmiş helvayı iyice taneleninceye kadar bir tahta kaşıkla ezmeden karıştırıp, servis yapın.

Not: Bu helvaya antepfıstığı yerine kabuğu soyulmuş badem, fındık ya da çam fıstığı kullanılabilir.

